



УТВЕРЖДЕНО:

Заведующий МБДОУ № 22

г. Невинномысска

И.С. Гореславец

2023 г.

Летнее 10 дневное меню

для детей 2-3 лет

(с 12 часовым пребыванием)

Муниципального бюджетного дошкольного образовательного  
учреждения «Центр развития ребенка – детский сад № 22  
«Гамма» города Невинномысска»

г. Невинномысск

2023 год

## 1 день (ясли лето)

Наименование блюда	№ рецептуры	Выход (г.)	Химический состав, г Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины С
			Б	Ж	У		
<b>Завтрак</b>							
Суп молочный с крупой (пшениной) 1/2	236	150	3,6	5,8	15,9	128,0	0
Хлеб пшеничный		20	1,6	0,2	8,4	40,6	-
Масло сливочное		5	0,1	3,6	0,1	33,3	-
Кофейный напиток с молоком 1/2	1221	180	2,6	2,3	10,24	73,1	0
<b>Итого:</b>		<b>365</b>	<b>7,9</b>	<b>11,9</b>	<b>34,64</b>	<b>275,0</b>	<b>-</b>
<b>Второй завтрак</b>							
Сок		100	0,5	0,1	10,1	46	2
<b>Итого:</b>		<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>10,1</b>	<b>46</b>	<b>2</b>
<b>Обед</b>							
Суп картофельный	299	150	1,6	3,1	14,4	88,0	11,1
Биточки рубленые из птицы (бедро)	671	80	12,2	8,7	7,2	155,1	-
Каша вязкая пшеничная	384	80	2,5	1,2	14,4	77,8	-
Хлеб ржаной		40	2,6	0,4	16,0	76,0	-
Компот из смеси сухофруктов	1113	150	0,4	0,1	10,7	43,0	0
<b>Итого:</b>		<b>500</b>	<b>19,3</b>	<b>13,5</b>	<b>62,7</b>	<b>436,9</b>	<b>11,1</b>
<b>Полдник</b>							
Молоко кипяченое	1126	180	5,0	4,5	8,5	95,4	-
Печенье		14	1,4	0,7	5,6	52,6	-
<b>Итого:</b>		<b>194</b>	<b>6,4</b>	<b>5,2</b>	<b>14,1</b>	<b>148,0</b>	<b>-</b>
<b>Ужин</b>							
Яйцо отварное	424	1=40	5,1	4,6	0,3	62,8	-
Пюре картофельное	429	120	2,7	3,8	20,4	122,1	14,4
Огурец свежий		20	0,2	-	0,6	3,0	2,0
Хлеб пшеничный		20	1,6	0,2	8,4	40,6	-
Чай	1203	180	-	-	7,1	26,49	-
<b>Итого:</b>		<b>380</b>	<b>9,6</b>	<b>8,6</b>	<b>36,8</b>	<b>254,9</b>	<b>16,4</b>

## 2 день (ясли лето)

Наименование блюда	№ рецептуры	Выход (г.)	Химический состав, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины С
			Б	Ж	У		
<b>Завтрак</b>							
Омлет натуральный	588	110	11,1	13,6	2,1	174,6	-
Икра из кабачков	119	50	0,9	2,7	5,2	47,8	16,7
Хлеб пшеничный		20	1,6	0,2	8,4	40,6	-
Масло сливочное		5	0,1	3,6	0,1	33,1	-
Какао с молоком (1/2)	1221	180	2,8	2,5	10,5	74,7	-
<b>Итого:</b>		<b>365</b>	<b>16,5</b>	<b>22,6</b>	<b>26,3</b>	<b>370,8</b>	<b>16,7</b>
<b>Второй Завтрак</b>							
Яблоко		90	0,4	-	10,2	41,4	11,7
<b>Итого:</b>		<b>90</b>	<b>0,4</b>	<b>-</b>	<b>10,2</b>	<b>41,4</b>	<b>11,7</b>
<b>Обед</b>							
Борщ Украинский	278	150	1,5	2,0	10,9	65,8	14,4
Сметана		5	0,1	0,8	0,2	8,0	-
Котлеты рубленые из птицы (тушка)	667	60	9,6	7,3	9,7	135,3	-
Макаронные отварные	566	100	3,6	1,5	26,3	129,4	-
Хлеб ржаной		40	2,6	0,4	16,0	76,0	-
Компот из смеси сухофруктов	1113	150	0,4	0,1	10,7	43,0	-
<b>Итого:</b>		<b>505</b>	<b>17,8</b>	<b>10,3</b>	<b>73,8</b>	<b>457,5</b>	<b>14,4</b>
<b>Полдник</b>							
Кефир	1227	180	5,4	4,5	7,2	91,8	1,3
Печенье		14	2,8	1,4	5,6	52,6	-
<b>Итого:</b>		<b>194</b>	<b>8,2</b>	<b>5,9</b>	<b>12,8</b>	<b>144,4</b>	<b>1,3</b>
<b>Ужин</b>							
Фрикадельки рыбные	517	80	10,4	1,6	6,3	80,4	1,1
Соус томатный	1029	20	0,3	1,0	1,9	18,7	2,4
Капуста тушеная	440	100	2,4	3,0	9,6	73,6	53,1
Хлеб пшеничный		20	1,6	0,2	8,4	40,6	-
Чай	1203	180	-	-	7,1	26,49	-
<b>Итого:</b>		<b>400</b>	<b>14,7</b>	<b>5,8</b>	<b>33,3</b>	<b>239,7</b>	<b>56,6</b>

### 3 день (ясли лето)

Наименование блюда	№ рецептуры	Выход (г.)	Химический состав, г Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Вита мин
			Б	Ж	У		
<b>Завтрак</b>							
Каша молочная манная жидкая (1/2)	548	150	4,7	5,0	24,5	156,3	-
Хлеб пшеничный		20	1,6	0,2	8,4	40,6	-
Кофейный напиток с молоком (1/2)	1221	180	2,6	2,3	10,24	73,1	-
Масло сливочное		5	0,1	3,6	0,1	33,1	-
<b>Итого:</b>		<b>355</b>	<b>9,0</b>	<b>11,1</b>	<b>43,24</b>	<b>303,1</b>	<b>-</b>
<b>Второй завтрак</b>							
Сок		100	0,5	0,1	10,1	46,0	2,0
<b>Итого:</b>		<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>10,1</b>	<b>46,0</b>	<b>2,0</b>
<b>Обед</b>							
Суп картофельный с мясными фрикадельками	303/ 276	25/ 150	13,1	10,7	13,6	193,5	2,2
Котлета (говядина)	841	80	17,3	13,1	16,4	248,5	0,8
Каша рассыпчатая гречневая	378	100	6,0	2,7	32,6	171,1	-
Огурец свежий		20	0,2	-	0,6	3,0	2,0
Хлеб ржаной		40	2,6	0,4	16,0	76,0	-
Компот из смеси сухофруктов	1113	150	0,4	0,1	10,7	43,0	-
<b>Итого:</b>		<b>565</b>	<b>39,6</b>	<b>27,0</b>	<b>89,9</b>	<b>735,1</b>	<b>5,0</b>
<b>Полдник</b>							
Молоко кипяченое	1226	180	5,0	4,5	8,5	95,4	-
Печенье		14	1,8	0,7	5,6	52,6	-
<b>Итого:</b>		<b>194</b>	<b>6,8</b>	<b>5,2</b>	<b>14,1</b>	<b>148,0</b>	<b>-</b>
<b>Ужин</b>							
Вареники ленивые отварные	616	200	30,7	5,9	29,4	289,7	0,7
Соус сметанный	1044	20	0,3	1,5	1,3	19,5	-
Хлеб пшеничный		20	1,6	0,2	8,4	40,6	-
Чай	1203	180	-	-	7,1	26,49	-
<b>Итого:</b>		<b>420</b>	<b>32,6</b>	<b>7,6</b>	<b>46,2</b>	<b>376,29</b>	<b>0,7</b>

#### 4 день (ясли лето)

Наименование блюда	№ рецептуры	Выход (г.)	Химический состав, г Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины
			Б	Ж	У		
<b>Завтрак</b>							
Каша молочная пшеничная жидкая 1/2	385	150	4,7	5,5	22,0	155,1	0
Хлеб пшеничный		20	1,6	0,2	8,4	40,6	-
Масло сливочное		5	0,1	3,6	0,1	33,1	-
Кофейный напиток с молоком (1/2)	1221	180	2,6	2,3	10,24	73,1	-
<b>Итого:</b>		<b>355</b>	<b>9,0</b>	<b>11,6</b>	<b>40,7</b>	<b>301,9</b>	<b>-</b>
<b>Второй завтрак</b>							
Яблоко		90	0,4	-	10,2	41,4	11,7
<b>Итого:</b>		<b>90</b>	<b>0,4</b>	<b>-</b>	<b>10,2</b>	<b>41,4</b>	<b>11,7</b>
<b>Обед</b>							
Борщ с капустой и картофелем	82	150	1,2	3,0	9,0	66,4	13,1
Сметана		10	0,2	1,6	0,4	16,0	-
Плов из птицы (тушка)	893-2	160	10,4	9,0	23,8	212,1	3,4
Хлеб ржаной		40	2,6	0,4	16,0	76,0	-
Компот из смеси сухофруктов	1113	150	0,4	0,1	10,7	43,0	0
<b>Итого:</b>		<b>530</b>	<b>14,8</b>	<b>14,1</b>	<b>59,9</b>	<b>413,5</b>	<b>16,5</b>
<b>Полдник</b>							
Сок		180	0,9	0,2	18,2	82,8	3,6
Булочка сдобная	1312	50	4,8	5,2	32,8	188,7	-
<b>Итого:</b>		<b>230</b>	<b>5,7</b>	<b>5,4</b>	<b>51,0</b>	<b>271,5</b>	<b>3,6</b>
<b>Ужин</b>							
Пюре картофельное	429	120	2,7	3,8	20,4	122,1	14,4
Шницель рыбный натуральный	511	80	12,3	4,8	7,3	120,3	1,4
Соус томатный	1029	20	0,3	1,0	1,9	18,7	2,4
Хлеб пшеничный		20	1,6	0,2	8,4	40,6	-
Чай	1203	180	-	-	7,1	26,49	-
<b>Итого:</b>		<b>420</b>	<b>16,9</b>	<b>9,8</b>	<b>45,1</b>	<b>328,19</b>	<b>18,2</b>

## 5 день (ясли лето)

Наименование блюда	№ рецептуры	Выход (г.)	Химический состав, г Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Витамины С
			Б	Ж	У		
<b>Завтрак</b>							
Суп молочный с крупой (гречка) 1/2	548	150	3,7	5,8	15,8	127,4	-
Хлеб пшеничный		20	1,6	0,2	8,4	40,6	-
Масло сливочное		5	0,1	3,6	0,1	33,1	-
Кофейный напиток без молока	1221	180	0,1	-	6,0	25,4	-
<b>Итого:</b>		<b>355</b>	<b>5,5</b>	<b>9,6</b>	<b>30,3</b>	<b>226,5</b>	<b>-</b>
<b>Второй завтрак</b>							
Сок		100	0,5	0,1	10,1	46,0	2,0
<b>Итого:</b>		<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>10,1</b>	<b>46,0</b>	<b>2,0</b>
<b>Обед</b>							
Суп картофельный с крупой (пшено)	304	150	1,5	1,6	12,0	62,9	7,7
Биточки рубленые из птицы (бедро)	671	60	9,1	6,7	5,4	118,1	-
Свекла тушеная	442	100	2,1	3,3	12,1	83,6	11,2
Хлеб ржаной		40	2,6	0,4	16,0	76,0	-
Компот из смеси сухофруктов	1113	150	0,4	0,1	10,7	43,0	-
<b>Итого:</b>		<b>500</b>	<b>15,7</b>	<b>12,1</b>	<b>56,2</b>	<b>383,6</b>	<b>18,9</b>
<b>Полдник</b>							
Кефир		180	5,4	4,5	7,2	91,8	1,3
Хлеб пшеничный		20	1,6	0,2	8,4	40,6	-
<b>Итого:</b>		<b>200</b>	<b>7,0</b>	<b>4,7</b>	<b>15,6</b>	<b>132,4</b>	<b>1,3</b>
<b>Ужин</b>							
Картофель запеченный с яйцом		170	8,2	8,3	43,1	269,8	33,2
Икра из кабачков	119	60	1,0	3,2	6,2	57,2	20,0
Хлеб пшеничный		20	1,6	0,2	8,4	40,6	-
Чай	1203	180	-	-	7,1	26,49	-
<b>Итого:</b>		<b>430</b>	<b>10,8</b>	<b>11,7</b>	<b>64,8</b>	<b>394,1</b>	<b>53,2</b>

## 6 день (ясли лето)

Наименование блюда	№ рецептуры	Выход (г.)	Химический состав, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С
			Б	Ж	У		
<b>Завтрак</b>							
Каша молочная рисовая жидкая	548	150	4,3	6,2	24,3	165,7	0
Хлеб пшеничный		20	1,6	0,2	8,4	40,6	-
Масло сливочное		5	0,1	3,6	0,1	33,1	-
Кофейный напиток на цельном молоке	1221	180	5,1	4,5	14,5	120,8	0
<b>Итого:</b>		<b>355</b>	<b>11,1</b>	<b>14,5</b>	<b>47,3</b>	<b>360,2</b>	<b>0</b>
<b>Второй завтрак</b>							
Сок		100	0,5	0,1	10,1	46,0	2,0
<b>Итого:</b>		<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>10,1</b>	<b>46,0</b>	<b>2,0</b>
<b>Обед</b>							
Щи из свежей капусты с картофелем	282	150	1,3	2,2	7,3	53,7	23,2
Сметана		5	0,1	0,8	0,2	8,0	-
Котлеты рубленные из птицы (тушка)	667	80	12,9	9,5	12,9	186,9	-
Пюре картофельное	429	100	2,3	2,9	17,0	99,6	12,0
Огурец свежий		20	0,2	-	0,6	3,0	2,0
Хлеб ржаной		40	2,6	0,4	16,0	76,0	-
Компот из смеси сухофруктов	1113	180	0,4	0,1	12,4	49,4	-
<b>Итого:</b>		<b>575</b>	<b>19,8</b>	<b>15,9</b>	<b>66,4</b>	<b>476,6</b>	<b>37,2</b>
<b>Полдник</b>							
Кефир		180	5,6	6,4	8,2	118	1,4
Печенье		14	1,4	0,7	5,6	52,6	-
<b>Итого:</b>		<b>194</b>	<b>7,0</b>	<b>7,1</b>	<b>13,8</b>	<b>170,6</b>	<b>1,4</b>
<b>Ужин</b>							
Яйцо отварное	424	1шт 40	5,1	4,6	0,3	62,8	-
Макаронные отварные	566	100	3,6	1,5	26,3	129,4	-
Икра из кабачков	119	60	1,0	3,2	6,2	57,2	20,0
Хлеб пшеничный		20	1,6	0,2	8,4	40,6	-
Чай	1203	180	-	-	7,1	26,4	-
<b>Итого:</b>		<b>400</b>	<b>11,3</b>	<b>9,5</b>	<b>48,3</b>	<b>316,4</b>	<b>20,0</b>

## 7 день (ясли лето)

Наименование блюда	№ рецептуры	Выход (г.)	Химический состав, г			Энергетическая ценность, ккал	Вита мин С
			Б	Ж	У		
<b>Завтрак</b>							
Каша молочная пшеничная жидкая	548	150	8,7	10,8	22,4	254,5	-
Хлеб пшеничный		20	1,6	0,2	8,4	40,6	-
Масло сливочное		5	0,1	3,6	0,1	33,1	-
Какао на цельном молоке	1221	180	5,3	4,7	14,8	122,4	-
<b>Итого:</b>		<b>355</b>	<b>15,7</b>	<b>19,3</b>	<b>45,7</b>	<b>450,6</b>	<b>-</b>
<b>Второй завтрак</b>							
Яблоко		90	0,4	-	10,2	41,4	11,7
<b>Итого:</b>		<b>90</b>	<b>0,4</b>	<b>-</b>	<b>10,2</b>	<b>41,4</b>	<b>11,7</b>
<b>Обед</b>							
Суп картофельный с крупой (рис)	304	150	1,3	1,5	12,2	65,2	7,7
Биточки рубленые из птицы (бедро)	671	80	12,2	8,7	7,2	155,1	-
Свекла тушенная	442	100	2,1	3,3	12,1	83,6	11,2
Хлеб ржаной		40	3,2	0,5	16,8	81,2	-
Компот из смеси сухофруктов	1113	150	0,4	0,1	10,7	43,0	-
<b>Итого:</b>		<b>520</b>	<b>19,2</b>	<b>14,1</b>	<b>59,0</b>	<b>428,1</b>	<b>18,9</b>
<b>Полдник</b>							
Сок		180	0,9	0,2	18,1	82,8	3,6
Хлеб пшеничный		20	1,6	0,2	8,4	40,6	-
<b>Итого:</b>		<b>200</b>	<b>2,5</b>	<b>0,4</b>	<b>26,5</b>	<b>123,4</b>	<b>3,6</b>
<b>Ужин</b>							
Запеканка из творога	620	180	29,0	6,4	23,5	266,7	0,7
Соус сметанный	1044	20	0,3	1,5	1,3	19,5	-
Чай	1203	180	-	-	7,1	26,4	-
Хлеб пшеничный		20	1,6	0,2	8,4	40,6	-
<b>Итого:</b>		<b>400</b>	<b>30,9</b>	<b>8,1</b>	<b>40,3</b>	<b>353,2</b>	<b>0,7</b>

## 8 день (ясли лето)

Наименование блюда	№ рецептуры	Выход (г.)	Химический состав, г			Энергетическая ценность, ккал	Витамины
			Б	Ж	У		
<b>Завтрак</b>							
Каша молочная рисовая жидкая	548	150	4,3	6,2	24,3	165,7	-
Хлеб пшеничный		20	1,6	0,2	8,4	40,6	-
Масло сливочное		5	0,1	3,6	0,1	33,1	-
Кофейный напиток с молоком (1/2)	1221	180	2,6	2,3	10,24	73,1	-
<b>Итого:</b>		<b>355</b>	<b>8,6</b>	<b>12,3</b>	<b>43,04</b>	<b>312,5</b>	<b>-</b>
<b>Второй завтрак</b>							
Сок		100	0,5	0,1	10,1	46,0	2,0
<b>Итого:</b>		<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>10,1</b>	<b>46,0</b>	<b>2,0</b>
<b>Обед</b>							
Суп картофельный с макаронными изделиями	307	150	1,7	2,1	14,4	80,0	7,7
Кабачки и перец, фаршированные мясом и рисом	635	160	9,2	8,4	13,2	162,9	17,3
Соус сметанный	1044	20	0,3	1,5	1,3	19,5	-
Хлеб ржаной		40	2,6	0,4	16,0	76,0	-
Компот из смеси сухофруктов	1113	150	0,4	0,1	10,7	43,0	-
<b>Итого:</b>		<b>520</b>	<b>14,2</b>	<b>12,5</b>	<b>55,6</b>	<b>381,4</b>	<b>25,0</b>
<b>Полдник</b>							
Кефир		180	3,6	4,5	7,6	97,2	0,5
Хлеб пшеничный		20	1,6	0,2	8,4	40,6	-
<b>Итого:</b>		<b>200</b>	<b>5,2</b>	<b>0,7</b>	<b>16,0</b>	<b>137,8</b>	<b>0,5</b>

<b>Ужин</b>							
Шницель рыбный натуральный	511	80	12,3	4,8	7,3	120,3	-
Пюре картофельное	429	130	3,0	4,0	22,1	132,0	15,6
Чай	1203	180	-	-	7,1	26,49	-
Хлеб пшеничный		20	1,6	0,2	8,4	40,6	-
<b>Итого:</b>		<b>410</b>	<b>16,9</b>	<b>9,0</b>	<b>44,9</b>	<b>319,39</b>	<b>15,6</b>

## 9 день (ясли лето)

Наименование блюда	№ рецептуры	Выход (г.)	Химический состав, г Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал	Вита мин С
			Б	Ж	У		
<b>Завтрак</b>							
Омлет натуральный	588	110	11,1	13,6	2,1	174,6	-
Капуста тушеная	440	80	1,8	2,4	7,7	58,7	42,5
Хлеб пшеничный		20	1,6	0,2	8,4	40,6	-
Масло сливочное		5	0,1	3,6	0,1	33,1	-
Чай	1203	180	-	-	7,1	26,49	-
<b>Итого:</b>		<b>395</b>	<b>14,6</b>	<b>19,8</b>	<b>25,4</b>	<b>333,4</b>	<b>42,5</b>
<b>Второй Завтрак</b>							
Яблоко		90	0,4	-	10,2	41,4	11,7
<b>Итого:</b>		<b>90</b>	<b>0,4</b>	<b>-</b>	<b>10,2</b>	<b>41,4</b>	<b>11,7</b>
<b>Обед</b>							
Борщ сибирский	177	150	2,4	3,1	11,1	80,4	12,5
Сметана		10	0,2	1,6	0,4	16,0	-
Птица тушеная в соусе с овощами (тушка)	909	160	11,0	10,7	26,3	234,3	20,6
Соус красный основной	1011	20	0,2	0,3	1,5	9,5	1,0
Огурец свежий		20	0,2	-	0,6	3,0	2,0
Хлеб ржаной		40	2,6	0,4	16,0	76,0	-
Компот из смеси сухофруктов	1113	150	0,4	0,1	10,7	43,0	-
<b>Итого:</b>		<b>550</b>	<b>17,0</b>	<b>16,2</b>	<b>66,6</b>	<b>462,2</b>	<b>36,1</b>
<b>Полдник</b>							
Молоко кипяченое	1226	180	5,0	4,5	8,5	95,4	-
Хлеб пшеничный		20	1,6	0,2	8,4	40,6	-
<b>Итого:</b>		<b>200</b>	<b>6,6</b>	<b>4,7</b>	<b>16,9</b>	<b>136,0</b>	<b>-</b>
<b>Ужин</b>							
Каша молочная «Геркулес» жидкая 1/2	548	150	4,8	6,7	20,7	158,9	-
Хлеб пшеничный		20	1,6	0,2	8,4	40,6	-
Кофейный напиток с молоком 1/2	1221	180	2,6	2,3	10,24	73,1	-
<b>Итого:</b>		<b>350</b>	<b>9,0</b>	<b>9,2</b>	<b>39,34</b>	<b>272,6</b>	<b>-</b>

## 10 день (ясли сад)

Наименование блюда	№ реце птур ы	Выхо д (г.)	Химический состав, г			Энергет ическая ценност ь, ккал	Вита мин С
			Б	Ж	У		
<b>Завтрак</b>							
Фрикадельки рыбные в томатном соусе	517	80	10,4	1,6	6,3	80,4	1,1
Пюре картофельное	429	100	2,3	2,9	17,0	99,6	12,0
Хлеб пшеничный		20	1,6	0,2	8,4	40,6	-
Масло сливочное		5	0,1	3,6	0,1	33,1	-
Чай	1203	180	-	-	7,1	26,49	-
<b>Итого:</b>		<b>385</b>	<b>14,4</b>	<b>8,3</b>	<b>38,9</b>	<b>280,19</b>	<b>13,1</b>
<b>Второй завтрак</b>							
Сок		100	0,5	0,1	10,1	45,0	2,0
<b>Итого:</b>		<b>100</b>	<b>0,5</b>	<b>0,1</b>	<b>10,1</b>	<b>45,0</b>	<b>2,0</b>
<b>Обед</b>							
Суп с клецками	213/ 1065	39/150	3,8	4,8	24,7	153,7	5,4
Птица отварная (бедро)	637	80	20,1	14,0	0,7	209,5	0,2
Капуста тушеная	440	100	2,4	3,0	11,1	79,2	53,1
Хлеб ржаной		40	2,6	0,4	16,0	76,0	-
Компот из смеси сухофруктов	1113	150	0,4	0,1	10,7	43,0	0
<b>Итого:</b>		<b>520</b>	<b>29,3</b>	<b>22,3</b>	<b>63,2</b>	<b>561,4</b>	<b>58,7</b>
<b>Полдник</b>							
Кефир		180	5,4	4,5	7,2	91,8	1,3
Хлеб пшеничный		20	1,6	0,2	8,4	40,6	-
<b>Итого:</b>		<b>200</b>	<b>7,0</b>	<b>4,7</b>	<b>15,6</b>	<b>132,4</b>	<b>1,3</b>
<b>Ужин</b>							
Макаронны запечённые с яйцом	569	150	8,6	6,5	28,1	198,1	-
Икра из кабачков	119	50	0,9	2,7	5,2	47,8	16,7
Хлеб пшеничный		20	1,6	0,2	8,4	40,6	-
Чай	1203	180	-	-	7,1	26,49	-
<b>Итого:</b>		<b>400</b>	<b>11,1</b>	<b>9,4</b>	<b>48,8</b>	<b>312,9</b>	<b>16,7</b>

ПРОШИТО, ПРОНУМЕРОВАНО  
СКРЕПЛЕНО ПЕЧАТЬЮ

На И.С. Гореславец листах

Заведующий МБДОУ № 22 г.

Невинномысск

И.С. Гореславец



Наименование	Единица измерения	Количество	Средняя стоимость			Итого	Сумма
			Е	Ж	Л		
Место для работы	шт	2	0,1	3,0	0,1	3,1	-
Хлеб пшеничный	кг	30	1,0	0,3	8,4	40,0	-
Пробирки калометрические	шт	100	3,3	5,0	13,0	66,0	130
Почтовая бумага	кг	213	10,4	1,0	0,3	80,4	1,1
Итого							
Место для работы	шт	2	0,1	3,0	0,1	3,1	-
Хлеб пшеничный	кг	30	1,0	0,3	8,4	40,0	-
Пробирки калометрические	шт	100	3,3	5,0	13,0	66,0	130
Почтовая бумага	кг	213	10,4	1,0	0,3	80,4	1,1
Итого							